

Elgrill Metos Diamante D76/10TSGEM bordmodell

Metos Elgrill D76/10TSGEM i gjutjärn och rostfritt stål, bordmodell. Grillen är utrustad med höjdjusteringsanordning för galler på två nivåer och den har också en invändig låda för uppsamling av rester. Enheten har vältande värmeelementer för att underlätta rengöringsprocessen. Materialet på grillplattan är gjutjärn och rostfritt stål, och den är speciellt lämplig för kött och fisk.

Metos Diamante 70 -restaurangserien är designad för krävande användning i professionella kök och därför är apparaterna extremt effektiva, funktionella och snygga. Den robusta strukturen, enkla användningen och lätta rengöringen möjliggör mer fokus på att tillaga själva maten. Vitvarorna i Diamante 70-serien finns antingen i bordsversion eller med eget stativ, individuellt eller i kombination med andra vitvaror. Vitvarorna är laserskurna, vilket garanterar att de kan kopplas till andra apparater för att forma ett rent och stilrent utseende.



- bordmodell
- ram och fötter i rostfritt stål
- grillplatta i gjutjärn och rostfritt stål
- arbetshöjd justerbar från 840 ... 900 mm
- höjdjustering av galler för att hantera olika typer av matlagning
- intern fettuppsamlingslåda
- med vältande värmeelement

Elgrill Metos Diamante D76/10TSGEM bordmodell

Bredd mm	1200
Djup mm	700
Höjd mm	250
Paketvolym	0,364
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,364 m3
Längd på förpackning	50
Bredd på förpackning	75
Höjd på förpackning	97
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	50x75x97 cm
Nettovikt	67
Nettovikt med ental	67 kg
Bruttovikt	77
Vikt inkl. emballage	77 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	18
Spänning V	400
Antal faser	3NPE
Frekvens Hz	50/60
Modell	Diamante